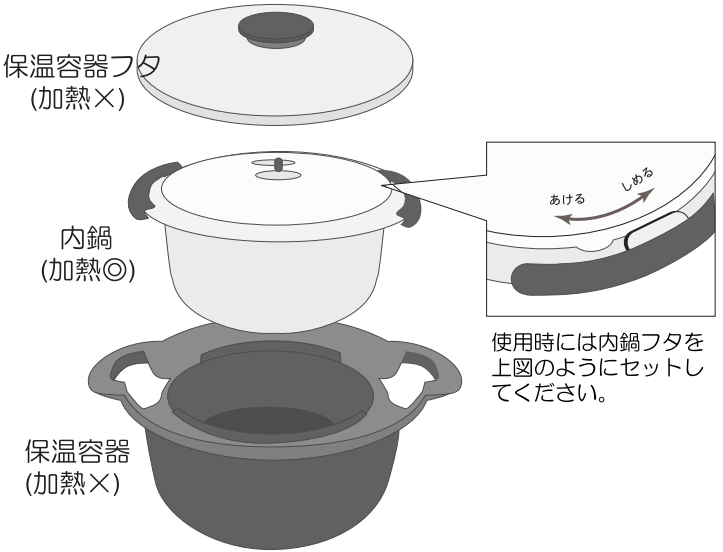
SH8212
レンジでかんたん保温調理鍋

取扱説明書

この商品は家庭で調理するために使用するものです。
ご使用の際には取扱説明書をよく読んでから使用してください。不適切な取り扱いは事故につながります。
読んだ後は大切に保管してください。

【セット内容】



【使用前の準備】

●内鍋を最初に使用する時は食器用洗剤をつけたスポンジ等で良く洗いすすいでください。

●保温容器本体・フタともに断熱材が入っていますので丸洗いしないでください。断熱材の劣化の原因になります。

【使用上の注意】

⚠直火にかけたり火のそばに置かないでください。変形や火災の原因になります。

- ●使用用途以外には使用しないでください。
- ●本品は電子レンジ専用です。オーブン・グリル機能で使用しないでください。
- ●電子レンジの自動メニュー「あたため」キーは使用しないでください。
- ●必要以上に加熱しないでください。容器の変形や破損の原因になります。
- ●加熱後、容器が熱くなっていますので取り出す際はヤケドに注意してください。
- ●加熱直後は内部に熱い蒸気がこもっています。フタをとる時はヤケドに十分注意してください。
- ●変形や破損が生じた場合は使用しないでください。
- ●水を入れない状態での加熱はしないでください。
- ●油分が付着した場合はきれいに洗い落としてから使用してください。また油ものを入れて加熱しないでください。変質の原因になります。
- ●食材の種類によっては色素が色移りする場合があります。またスープの成分により色が付くことがありますが、商品の機能上・衛生上の問題はありませんので安心してお使いください。
- ●加熱時間は目安です。食材の種類や大きさ、鮮度によって調理時間が異なります。また電子レンジの機種によっても加熱時間が異なりますので、状態を確認しながら時間の調整をしてください。

●保温容器本体・フタともに断熱材が入っていますので丸洗いしないでください。断熱材の劣化の原因になります。汚れが付着した場合は、柔らかい布で拭き取ってください。
●保温容器は加熱しないでください。容器の変形や破損の原因になります。
●落下等の強い衝撃を与えないでください。破損の原因になります。

【使用後のお手入れ】

●内鍋は使用後スポンジ等に食器用洗剤を付けて洗い、水気を拭き取ってください。
●タワシ、又はミガキ粉でみがくとキズがつくことがあります。
●樹脂の特性上、お手入れ後もスープや香味料の臭いが残ることがあります。

品質には万全を期しておりますが、万一不具合があった場合には当社お客様サービス係までご連絡ください。

TEL0256(91)－2216　　FAX(0256)91－2217
受付時間　9:30～12:00　13:00～17:00
(土・日・祝日・夏期及び年末年始休日を除く)

発売元
YOSHIKAWA
株式会社 ヨシカワ
新潟県西蒲原郡弥彦村大戸企業団地　〒959-0308
TEL (0256) 91-2222
FAX (0256) 91-2211

製造元
株式会社 曙産業

チキンのクリームシチュー

ー 材料（2人分）ー

A
- 鶏モモ肉　…100g
  (一口大に切り、塩コショウしておく)
- たまねぎ　…1/2ヶ
  (薄切り)
- にんじん　…1/2本
  (5㎜のいちょう切り)
- じゃがいも…1ヶ
  (1/8の大きさに切る)
- 水　…2カップ

- 市販のルウ…1/2箱
- パセリ　…少々
  (みじん切り)

①Aを内鍋に入れ、電子レンジ強で5分加熱する。
②内鍋を電子レンジから取り出し、ルウを入れたら更に5分加熱する。
③内鍋を電子レンジから取り出し軽くまぜ合わせ、保温容器にセットし60分保温する。
④器に盛り付けたら、パセリをふる。

ひとくちメモ
- 鶏肉を牛肉にして、市販のルウをビーフシチュー用にすれば、簡単にビーフシチューが作れます。

ポークカレー

ー 材料（2人分）ー

A
- 豚肉　…100g
  (一口大に切り、塩コショウしておく)
- たまねぎ　…1/2ヶ
  (薄切り)
- にんじん　…1/2本
  (2cmのいちょう切り)
- じゃがいも…1ヶ
  (1/8の大きさに切る)
- 水　…2カップ

- 市販のルウ…1/2箱

①Aを内鍋に入れ、電子レンジ強で5分加熱する。
②内鍋を電子レンジから取り出し、ルウを入れたら更に5分加熱する。
③内鍋を電子レンジから取り出し軽くまぜ合わせ、保温容器にセットし60分保温する。
④ごはんを盛り付けた器にかけてできあがり。

ひとくちメモ
・電子レンジ加熱は鍋で煮込む時と違って蒸発がほとんどありません。保温中も風味・香りが飛びにくいので、味付けたままの出来上がりになります。

肉じゃが

ー 材料（2人分）ー

A
- 牛肉　…100g
- たまねぎ　…1/2ヶ（くし切り）
- じゃがいも…2ヶ（1/8の大きさに切る）
- しらたき　…食べやすい長さに切る）

B
- 水　…大さじ3
- 酒　…大さじ1
- しょうゆ　…大さじ3
- 砂糖　…大さじ1

- きぬさや　…適宜

①Bを内鍋に入れ、よくかきまぜる。
②①の中にAを加え、電子レンジ強で8分加熱する。
③内鍋を電子レンジから取り出し軽くまぜ合わせ、保温容器にセットし60分保温する。
④きぬさやを皿に並べラップをかけ、レンジ強で1分加熱する。レンジから取り出し細切りにしておく。
⑤器に盛り付け、きぬさやをのせる。

温泉たまご

ー 材料（4人分）ー

- 卵　…4ケ
  (常温に戻しておく)
- 熱湯　…1ℓ
- お好みのめんつゆ
  …適宜
- 大葉　…1枚

①卵を内鍋に入れ熱湯を1ℓ入れる。
（⚠内鍋を絶対に電子レンジには入れないでください。
卵が破裂してヤケドをするおそれがあります。　）
②保温容器にセットし、30分保温する。
③器に盛り付け、めんつゆをかける。お好みで刻んだ大葉をちらす。

ひとくちメモ

・卵を冷蔵庫から取り出してすぐ調理すると、卵が冷たい為に熱湯の温度がすぐ下がってしまいます。必ず卵は常温に戻してから調理しましょう。